

ГКООУ «Санаторная школа – интернат №4» г. Оренбурга

Акт 3

проверки организации горячего питания обучающихся  
ГКООУ «Санаторная школа-интернат №4» г. Оренбурга

Дата проверки: 08.02.2024г.

Время проверки: 12.30 ч.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания в образовательной организации:

- соблюдение графиков питания;
- соблюдение графиков дежурства обучающихся;

2. Контроль за качеством организации питания:

- соответствие рациона питания утвержденному меню;
- качество горячего питания;

3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

4. Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;

5. Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников пищеблока.

Комиссия в составе:

Мережко Елены Васильевны – заместителя директора;

Гончаровой Татьяны Сергеевны-воспитателя;

Федоровой Татьяны Анатольевны – социального педагога;

Беяковой Натальи Васильевны – законного представителя обучающегося 8Акласса;

Головиной Ксении Владимировны - законного представителя обучающегося 2А класса

составили настоящий акт о том, что 8 февраля 2024 года комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся ГКООУ «Санаторная школа-интернат №4» г. Оренбурга проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:






1. Имеется график приема пищи обучающимися, согласно которому организовано питание обучающихся;
2. При движении к столовой соблюдается безопасный режим;
3. Воспитатели и дежурные обучающиеся следят за тем, чтобы при входе в обеденный зал все обучающиеся мыли руки. Для этого имеется в достаточном количестве жидкое мыло, санитайзеры. Руки сушат при помощи электросушилки;
4. В обеденном зале имеется на стенде информация о правильном питании;
5. Количество мест для приема пищи в достаточном количестве, с целью соблюдения безопасного режима на столы накрыто по 4 порции;
6. В столовой чисто, уютно, на обеденных столах стоят салфетки.

7. Имеется утвержденное меню с указанием веса блюд. Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню.
8. Проведена дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
9. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Продолжить совместную просветительскую работу родителями/законными представителями, педагогическими работниками среди обучающихся по организации правильного питания в ОО и дома.

С актом комиссии ознакомлены:

Уразова Г.М. –   
Белякова Н.В. –   
Головина К.В. –   
Мережко Е.В. –   
Федорова Т. А. –   
Гончарова Т.С. – 